MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

LINEA DE COCINAS DE SEIS PLATOS.

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendecia de Electricidad y Combustibles.

58219142.indd 1 28/8/08 19:19:39

LA INSTALACIÓN, REPARACIÓN, MANTENCIÓN O USO INADECUADO O DEFECTUOSO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR GRAVES DAÑOS A LA PROPIEDAD Y/O A LAS PERSONAS.

LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ENTREGADO CON ESTE ARTEFACTO ANTES DE USARLO.

EN CASO DE EMERGENCIA LLAME AL SERVICIO DE EMERGENCIA DE SU PROVEEDOR DE GAS Y/O ELECTRICIDAD.

IMPORTANTE

Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 600 53 53.

Importante

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuados puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.

Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y DE INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.

La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).

Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su cocina.

Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

En caso que el artefacto esté regulado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el más cercano a su domicilio, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 600 53 53.

NOTA

La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Indice

Introducción	3
Descripción del Producto	3
Operaciones	3
• Advertencias de Instalación	3
• Consejos para un Buen Uso y Mantenimiento de su Cocina	4
• Encendido de Quemadores de Cubierta	4
• Encendido de Quemadores del Horno	5
• Encendido Grill Eléctrico	6
• Advertencias	7
• Consejos Prácticos para el Uso Optimo de los Quemadores de Cubierta	7
• Uso del Timer con Alarma	7
• Consejos Generales	8
Información Adicional	8
• Limpieza y Cuidado de su Cocina	9

58219142.indd 2 28/8/08 19:19:39

Introducción

Estimado Cliente:

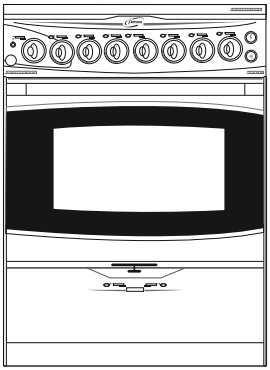
¡Felicitaciones! Usted ha elegido una cocina que es garantía de calidad y duración.

Al escoger este producto, usted ha incorporado a su hogar un artefacto que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una alta tecnología.

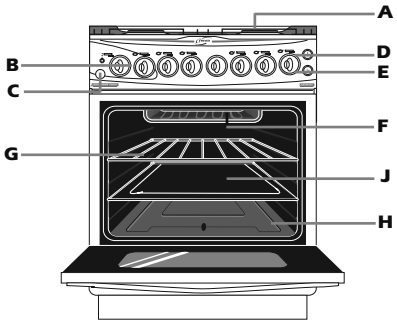
Este manual le ayudará a conocer y utilizar en forma más efectiva su nueva cocina.

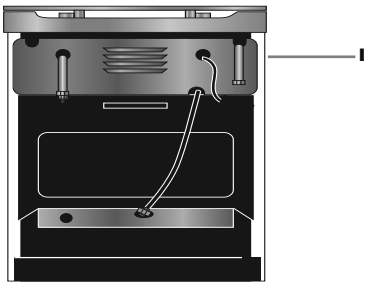
Recuerde que a partir de este momento, usted pertenece a nuestro exclusivo "Club de Cliente Fensa", el cual le permite participar en sorteos y promociones durante el año. Parta inscribirse, basta llamar al 600 600 53 53.

Nuestros deseos han sido proporcionarle la máxima comodidad con una serie de beneficios que usted irá descubriendo y podrá apreciar.



Descripción del Producto





- **A** Quemadores
- **B** Timer con alarma
- **C** Encendido grill eléctrico
- **D** Encendido quemadores de cubierta
- **E** Encendido luz horno
- **F** Grill eléctrico
- **G** Parrilla del horno
- **H** Ventanillas de los quemadores laterales del horno
- **I** Entradas a gas
- **J** Bandeja horno

Operaciones

Advertencia de Instalación

Antes de instalar su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país.

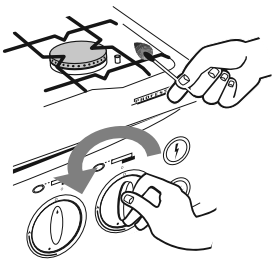
58219142.indd 3 28/8/08 19:19:40

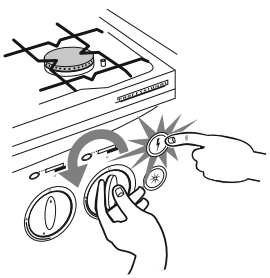
Operaciones

Consejos para un Buen Uso y Mantenimiento de su Cocina

- Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y DE INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.
- Se recomienda realizar la instalación y/o reparación de su cocina a través de los Servicios Técnicos Autorizados Fensa.
- Cualquier instalación, reparación, mantención o uso inadecuados de su cocina pueden causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.
- Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Debe ser utilizado por personas adultas. Se recomienda evitar que niños menores lo manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o limpieza de su cocina, debe apagar los quemadores, esperar a que se enfríen y desconectarla de la red eléctrica.
- Se aconseja apagar el quemador correspondiente antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- Si su modelo cuenta con tapa de cristal, ésta se puede cerrar únicamente si los quemadores de cubierta se encuentran apagados y fríos. No colocar utensilios sobre la tapa de cristal cuando esté cerrada.
- Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- No utilice el interior del horno para guardar tiestos con aceite, grasa, materiales inflamables o que no soporten el calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc.)
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la llave de paso del quemador correspondiente y sólo vuelva a encenderlo una vez que el recinto se haya ventilado adecuadamente.
- Para el mejor uso de su artefacto, siga las instrucciones de uso entregadas en este manual.

En la parte frontal superior y de acuerdo con el modelo de su cocina, se encuentran los interruptor y perillas que sirven para el control y ajuste de los quemadores a gas, encendido eléctrico de los quemadores de cubierta, luz del horno, grill eléctrico y timer.





Encendido de Quemadores de Cubierta

A) Modelos de Cocina con Perilla Paleta Encendido Manual

- Acerque la llama de un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.
- Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (llama grande).
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.

Encendido Eléctrico

- Si su cocina tiene encendido eléctrico, presione el interruptor de encendido eléctrico al mismo tiempo que presione y gire la perilla en sentido contrario a los punteros del reloj.
- El interruptor está ubicado en la parte superior de la cocina, al costado de las perillas.

58219142.indd 4 28/8/08 19:19:41

Operaciones

Encendido de Quemadores de horno

A) Horno con Quemadores Laterales

1.Coloque la palanca de los quemadores (ubicada en la parte inferior de la cocina) hacia el costado izquierdo. (Fig.1)

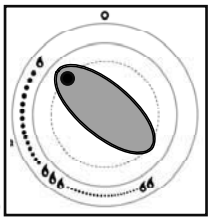
(Fig.1)

2.Abra la puerta del horno

3.Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario de los punteros del reloj hasta la posición de encendido (♦). (Fig.2)

4.En esta posición (♦), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.

5.Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor de encendido electrónico (cocina con encendido electrónico) ó acerque un fósforo encendido al orificio de encendido del horno.
(fig. 3)



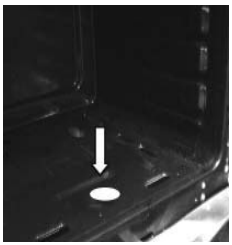
(Fig.2)

6.Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifíquelo a través del orificio de encendido del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

Nota: Este dispositivo no se accionará durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

7.Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.

8.Una vez encendido los quemadores del horno, regule con la perilla de control del horno la intensidad de llama según la temperatura deseada
(♦ , ♦♦ ó ♦♦♦)



(Fig.3)

TIPOS DE COCCION DEL HORNO.

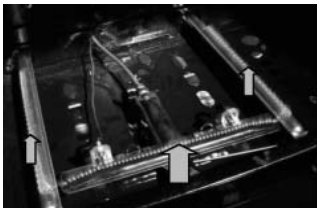
Esta cocina cuenta con tres quemadores en el horno, con los cuales se logran tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

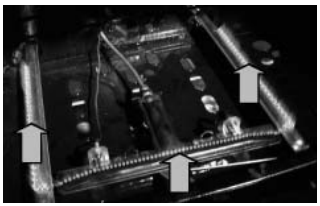
Nivel Mínimo. Quemador central encendido.
(Posición ♦ perilla).
En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura , en el cual se puede tener una temperatura de mantención de los alimentos, descongelar .

58219142.indd 5 28/8/08 19:19:42

Nivel Medio. Los tres quemadores encendidos (Posición ♦♦ Perilla).
En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura, en cual se pueden realizar cocciones como, pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieran un nivel medio moderado de temperatura.

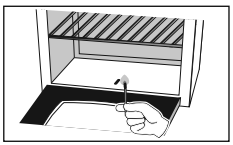
Nivel Máximo. Los tres quemadores encendidos (Posición ♦♦♦ Perilla).
En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en la cual se pueden realizar cocciones tales como asados de carne , pollo, pavo y cerdo.





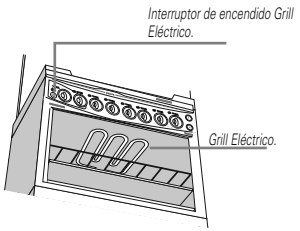
B) Horno con Quemador Central

- Abra la puerta del horno.
- Presione y gire la perilla del horno en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta la posición de máximo consumo (llama grande).
- Encienda el quemador introduciendo la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro del piso del horno.
- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla de control del horno la intensidad de la llama, según la temperatura deseada.



Operaciones

Grill Eléctrico



a) Encendido del grill eléctrico: Para encender el grill eléctrico de su cocina debe presionar el interruptor eléctrico del grill, encendiéndose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando el funcionamiento del grill.

b) Apagado del grill eléctrico: Una vez encendido el grill eléctrico, para apagarlo debe presionar nuevamente el interruptor eléctrico del grill, apagándose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando que se ha desactivado el funcionamiento del grill.

c) No incorporar elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.

Nota importante

- No encienda simultáneamente el grill eléctrico y los quemadores del horno en las posiciones " Nivel Medio y Máximo " (posiciones de temperaturas más altas). Ya que la cocina cuenta con un sistema de seguridad que desconecta el grill eléctrico si se enciende los quemadores del horno en estas posiciones Nivel Medio y Máximo de temperatura de horno.
- Usted solo podrá encender el grill eléctrico en forma individual para gratinar o en conjunto con el quemador central del horno

(Posición Nivel Mínimo) para cocciones que requieran una menor temperatura en la zona inferior y una mayor temperatura en la zona superior de los alimentos , con lo cual obtendrá excelentes resultados de cocción.

- Usted podrá encender el grill eléctrico después de aproximadamente 10 minutos de haber apagado el quemador del horno debido al calor residual.

- El grill eléctrico le permite dorar y gratinar carnes, asados, pollos, pasteles, queques, pan, postres, etc., por medio de un calor dirigido desde la parte superior del horno.
- Para tener un óptimo resultado, le recomendamos ubicar la bandeja del horno con los alimentos en el nivel más cercano al grill (superior).

58219142.indd 6 28/8/08 19:19:43

Advertencias

Si usted sospecha de escapes de gas, siga estas instrucciones:

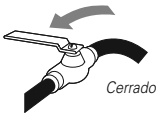
- No encienda ni apague las luces de la habitación.
- No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama.
- Corte el paso del gas.
  - Cierre el regulador si existe.
  - Cierre la llave de paso.
  - Cierre todas las perillas de control de quemadores de cubierta y el horno. (posición "0")
- Abra la puerta del horno.
- Ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.
- Solo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existen residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.
- Una vez que haya vuelto a encender el horno, coloque la perilla reguladora del mismo en la posición mínima (llama mas pequeña) y verifique que el o los quemadores no se apaguen, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.
- Si los quemadores no se mantienen encendidos, llame al Servicio Técnico Autorizado Fensa más cercano a su domicilio. No utilice su cocina hasta que no haya sido revisada por un Técnico Capacitado.

No encender luces

No encender llamas

Regulador de gas cerrado

Posición perilla cerrada



Cerrado

Operaciones

Consejos Prácticos para el Uso Optimo de los Quemadores de Cubierta

- Utilice ollas o utensilios de diámetro adecuado a los quemadores de cubierta y con fondo plano, evitando de esta manera que la llama sobresalga del fondo de los mismos. De esta manera obtendrá un menor consumo de gas y un mejor rendimiento de su cocina (ver tabla 1).
- Una vez que comience a hervir el agua, regule la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.
- Debe tener mucho cuidado al cocinar con aceites y grasas, ya que estos pueden sobrecalentarse e inflamarse.

Mal

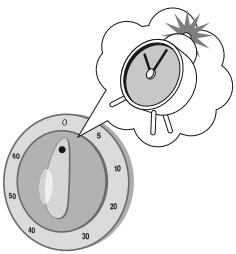
Bien

Tabla 1

Tipo de Quemador	Diámetro (mm)
Quemador Rápido (grande)	280
Quemador Semi-rápido (mediano)	200
Quemador auxiliar (chico)	150

Atención: Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Uso del Timer con Alarma:



Uso del Timer con Alarma

El timer, ya sea mecánico o electrónico, le permite programar un período de cocción de hasta 60 minutos.

Modelos de Cocinas con Timer Mecánico

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Posteriormente gire en sentido contrario, hasta fijar el tiempo deseado de programación de cocción. Cuando se haya cumplido este tiempo, comenzará a sonar una alarma.

58219142.indd 7 28/8/08 19:19:44

Consejos Generales

a) Para el óptimo uso de su horno:

- Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos en su interior.
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
- Si desea una mejor cución en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

b) Consejos para la cocción de :

- Masas

  Antes de comenzar a cocinar cualquier tipo de masas, es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno, con los quemadores laterales orientados hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho)

  Durante la cocción de masas delicadas (como por ejemplo queques, bizcochuelo, etc.), los quemadores deben ir orientados hacia el centro (la palanca de los quemadores debe estar ubicada hacia el lado izquierdo).

- Aves y Carnes

  Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores deben orientarse hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

Si desea cocinar en forma lenta un pavo, es recomendable que los primeros 30 minutos de cocción se realicen en la posición de alta temperatura de la perilla del horno (llama grande) y los quemadores estén orientados hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

Información Adicional

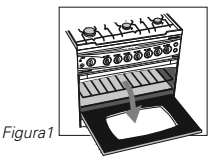


Figura1

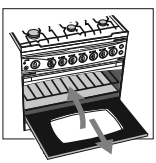


Figura 3

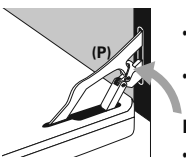
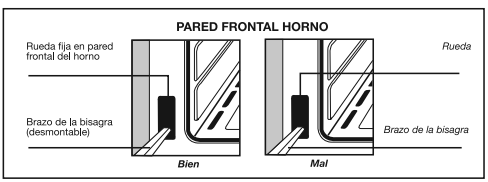


Figura 2



b) Sustitución de la Lámpara del Horno

- Desenchufe el cordón eléctrico de la red y abra completamente la puerta del horno.
- Quite la cubierta protectora de cristal y retire la ampolleta.
- Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original:
- Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.

a) Puertas de Horno (desmontable)

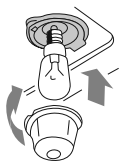
Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, siga los siguientes pasos:

Desmontaje

- Abra completamente la puerta del horno (figura 1).
- Gire hacia arriba la abrazadera (P) hasta engancharla en al palanca superior (figura 2).
- Cierre un poco la puerta y levántela ligeramente, para que el brazo inferior de la bisagra pueda salir de la ranura.
- Para retirar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (figura 3).

Montaje

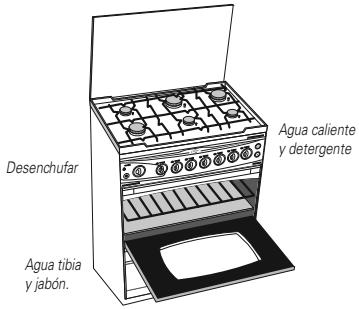
- Introduzca los brazos de las bisagras sobre las ruedas que se encuentran en la parte frontal del horno. Verifique que queden completamente centrados y se deslicen para que la puerta del horno se pueda abrir y cerrar sin que se trabe.
- Posicione el brazo inferior de ambas bisagras en frente del horno, haciendo coincidir la ranura del brazo en el gancho del cuerpo que soporta la bisagra.
- Abra la puerta completamente, logrando destrabar la abrazadera (pestaña P) (figura 2)
- Posterior a esto, puede abrir y cerrar la puerta de su horno cuantas veces lo desee.



Resistente a altas Temperaturas	300° C
Tensión	220 - 240 V
Potencia	15 W
Conexión	E14 (rosca)

58219142.indd 8 28/8/08 19:19:44

Información Adicional



Limpieza y Cuidado de su Cocina (continuación)

- Cuando el horno esté tibio desmonte la puerta siguiendo las instrucciones anteriormente dadas.
- Limpie el horno, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
- No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo que pueda dañar su cocina.

Nota importante
El esmalte "Fácil Limpieza" es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.

b) Horno con esmalte "Autolimpiante"

Este esmalte limpia y elimina las manchas producidas por salpicaduras de grasa o aceite. Sin embargo, le recomendamos, una vez que haya retirado los alimentos, elevar la temperatura del horno al máximo y mantenerla durante 10 a 15 minutos con la puerta del horno cerrada.

De esta manera usted logrará una óptima limpieza de su cocina.

Si en el horno se han producido derrames o tiene exceso de suciedad (grasa o aceite), le recomendamos las elimine con un trapo o esponja húmeda, o bien, frotando suavemente con un cepillo de nylon.

c) Bandejas, Parrillas y Cubierta

Las bandejas, parrillas y cubierta pueden ser limpiadas fácilmente con agua y con jabón.

En la limpieza de la cubierta no debe usar una excesiva cantidad de agua, ya que podría penetrar en las partes interiores de su cocina y causar fallas en los componentes eléctricos.

d) Quemadores de Cubierta (Opción Bronce)

Los quemadores de cubierta deben ser lavados con agua caliente y jabón. Estos se deben enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionarán correctamente.

Para mantener el color del bronce en las tapillas de los quemadores, le recomendamos frotarlas con limón mientras estén semi calientes.

Antes de que realice la limpieza de su cocina, desconecte el cordón eléctrico de la red.Le recomendamos lavar las partes exteriores de su cocina cuando esta esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

a) Horno con esmalte standard o con esmalte "fácil limpieza"

Para poder realizar una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:

- Vacíe el horno removiendo alimentos y envases.
- Precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con la puerta cerrada, para aflojar la suciedad y grasa.

¿COMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

- **Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje antivuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la relalice un técnico autorizado.**
- **La instalación del sistema de anclaje antivuelco, evitará que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno que tiene abatimiento horizontal y subirse sobre ella, produzcan el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con líquido y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan sobre su cuerpo, originando quemaduras de gravedad.**
- **Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)**
- **Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.**

58219142.indd 9 28/8/08 19:19:45

INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA LAS COCINAS

LA INSTALACIÓN, REPARACIÓN, MANTENCIÓN O USO INADECUADO O DEFECTUOSO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR GRAVES DAÑOS A LA PROPIEDAD Y/O A LAS PERSONAS.
LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ENTREGADO CON ESTE ARTEFACTO ANTES DE USARLO.
EN CASO DE EMERGENCIA LLAME AL SERVICIO DE EMERGENCIA DE SU PROVEEDOR DE GAS Y/O ELECTRICIDAD.

- La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuado pueden causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.
- Lea completamente el " Manual de Instrucciones para el Usuario y de Instrucciones Técnicas de Instalación y Regulación para las Cocinas" antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.
- La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).
- Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su cocina.
- Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.
- En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el más cercano a su domicilio, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes de la marca.

Nota Importante
La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjucios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.
Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes de la marca.

Características de la cocina	
Medidas	
Ancho (mm)	762
Alto (mm)	890
Fondo (mm)	595
Volumen	
Horno (Lts.)	84

Características Eléctricas	
Voltaje	220V
Frecuencia	50Hz
Cocinas sin Grill Eléctrico	1A
Cocinas con Grill Eléctrico	9A

Advertencias Generales

- La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantención defectuosa o inadecuada de este artefacto, pueden causar graves daños a la propiedad y a las personas.
- Las instrucciones que se pasan a señalar contienen los requisitos generales básicos necesarios a fin de que las operaciones de conexión y/o instalación, regulación y mantenimiento de este artefacto se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo a las normas vigentes.
- La conexión de este artefacto a cilindros portátiles de 11 y 15 kilos, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutadas cumpliendo con las instrucciones que se señalan en el presente manual. Estas operaciones deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)
- La instalación de este artefacto a una red interior de gas, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Nota Importante
En caso de emergencia llame al Servicio de Emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58219142.indd 10 28/8/08 19:19:46

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

1. Ubicación del artefacto

El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes.

a) No debe presentar condiciones de riesgos para las personas, animales o cosas.

b) No debe estar expuesto a corrientes de aire que puedan afectar el normal funcionamiento del artefacto.

c) Los artefactos diseñados para funcionar con gases licuados de petróleo (GLP), no podrán ser instalados en subterráneos, pisos zócalos y otros cuyo nivel permita la acumulación de mezclas explosivas de gas - aire.

d) Estos artefactos no podrán instalarse empotrados (con excepción de los modelos aprobados para este fin)

e) Estos artefactos de gas deberán quedar nivelados. Se aceptará una pendiente máxima de 1%.

f) La separación entre la cocina y los muebles debe ser a lo menos de 5 cm. (fig.1)

g) Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibro-cemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto en todo su contorno trasero y paredes laterales. (fig.2)

h) Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventila-ción inferior y superior (celosías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada una. La ventilación superior deberá comunicarse con el exterior del edificio.

Cuando no sea posible colocar la celosía superior, esta puede ser reemplazada por una campana que conecte a un ducto exclusivo para la evacuación de los productos de la combustión; dicha campana deberá quedar sobre la cocina.

i) La separación entre la cocina y los muebles y/o muros debe ser de a lo menos 5 cm. Si no se respeta esta dimensión la cocina no funcionará correctamente, ya que se activará el sistema de seguridad del horno.

Figura 1

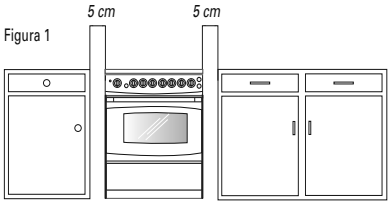
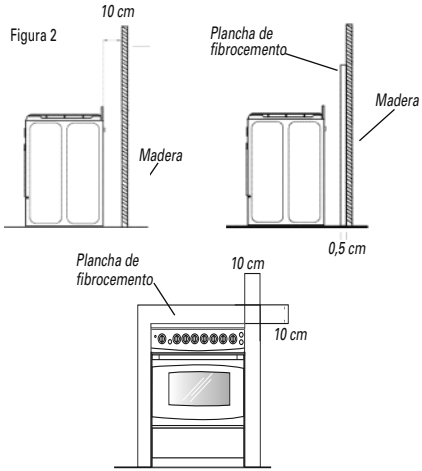


Figura 2



Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

2. Ventilación

a) Las cocinas, hornos, asadores o cualquier combinación de ellos, se instalarán en recintos con volumen mínimo de 5 metros cúbicos. De acuerdo al volumen, el recinto de la cocina deberá tener ventilaciones superiores e inferiores que se indican en la Tabla.

b) Las ventilaciones tanto superiores o inferiores del recinto deberán cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse la ventilación superior sólo cuando se coloque una campana extractora del aire, sobre la cocina y conectada al exterior.

Volumen de recinto (m3)	Nº de artefactos permitidos	Ventilaciones
5 < = V < 10	no más de 1	una sup. y una inf.
10 < = V < 16	1	una inf.
	2 o más	una sup. y una inf.
16 < = V	1	no requiere
	2 o más	una inferior

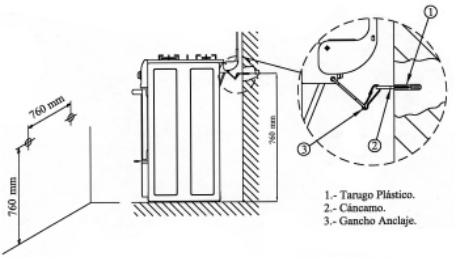
El uso de un aparato de cocción a gas produce humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

"Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación."

3. Anclaje

El anclaje es un sistema destinado a evitar los riesgos de volcamiento de la cocina, cuando es sometida a condiciones anormales de uso, como por ejemplo, cargarse sobre la puerta del horno cuando está abierta.

La cocina dispone de un sistema de anclaje al muro posterior y las instrucciones aquí entregadas, para su instalación, están orientadas al instalador autorizado por el fabricante, o bien, a un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).



- Marque la posición exacta de los dos orificios donde se ubicarán los elementos de anclaje, a una distancia de 760 mm desde el piso y 760 mm entre centro.
- Haga las perforaciones en el muro con una broca de 8 mm de diámetro y posicione los tarugos plásticos (1) y atornille los cáncamos (2). Luego fije los ganchos del anclaje (3) a los cáncamos ya fijos a la muralla.

NOTA: Asegurese que los tarugos plásticos (1) y los cáncamos (2) queden bien fijos a la muralla.

4. Conexión al Suministro de Gas

La conexión de la cocina al suministro de gas, requiere suma precaución ya que una fuga de gas puede causar explosión con los consecuentes daños a las personas o a la propiedad.

El artefacto está predispuesto para funcionar con el gas previsto en la placa de característica del artefacto. Este artefacto es multigas, por lo que puede funcionar con gas licuado, gas natural o gas manufacturado.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país.

La conexión realizada por particulares no es aconsejable y es de exclusiva responsabilidad del usuario que la realiza.

La cocina puede instalarse con conexión a cilindros portátiles o conectarla a una red interior de gas.

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

4.1. Conexión a cilindros portátiles de 5,11 y 15 kilos

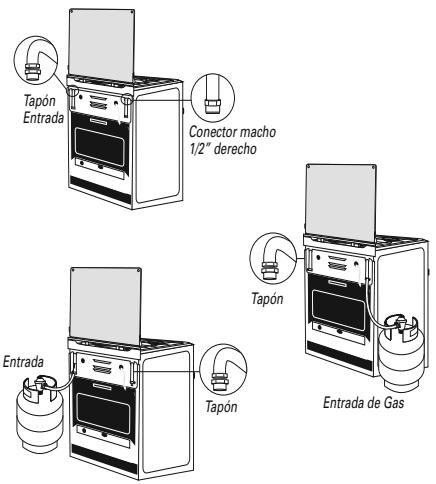
La conexión de este artefacto a cilindro portátiles de 5,11 y 15 kilos, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutados cumpliendo con las instrucciones que a continuación se señalan.

La conexión debe ser realizada por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G 1/2" ISO 228 - 1 DER) ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de la cocina.

Una de las entradas tiene un tapón y la otra está libre, para hacer la conexión al cilindro portátil de acuerdo a las normas técnicas vigentes sobre la materia.

Si usa una manguera flexible para la conexión a un cilindro portátil, está debe estar certificada para su uso con GLP (gas licuado de petróleo). La utilización de otro tipo de manguera puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad. La manguera debe cambiarse en la fecha de vencimiento estampada en ella. Dependiendo de donde usted ubique el cilindro, deberá conectar éste en la entrada de gas correspondiente y colocar en el otro extremo el tapón de sellado.



PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58219142.indd 12 28/8/08 19:19:47

Nota importante

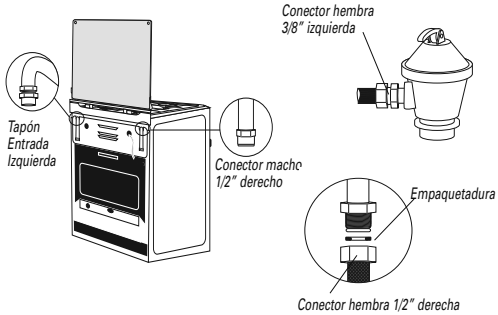
Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama

Si usted ubica el cilindro en el lado donde no está instalado el tapón, proceda de la siguiente forma:

a) Conecte la manguera por el lado que trae la conexión roscada de 1/2" a la entrada de gas de la cocina verificando que se ubique la junta o empaquetadura en la zona de sello (ver fig.)

b) Instale el otro extremo de la manguera (el que trae la conexión roscada de 3/8" Izq.) al regulador de gas verificando la existencia de la junta o empaquetadura en la zona de sello.

c) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.



Si usted necesita ubicar el cilindro al lado donde viene el tapón instalado, proceda de la siguiente manera:

a) Retire el tapón y colóquelo en la otra entrada de gas de la cocina previa ubicación de la junta o empaquetadura en la zona de sello. La junta o empaquetadura debe ser nueva.

b) Conecte la manguera por el lado que trae la conexión roscada de 1/2" a la entrada de gas de la cocina verificando que se ubique la junta o empaquetadura en la zona de sello (ver fig.).

c) Instale el otro extremo de la manguera (el que trae la conexión roscada de 3/8" Izq.) al regulador de gas verificando la existencia de la junta o empaquetadura en la zona de sello.

d) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

4.2. Precauciones de seguridad

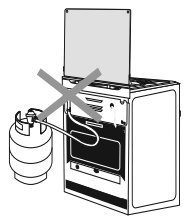
En cualquier caso usted debe verificar que la manguera quede instalada, de tal forma que:

- No sufra torceduras
- No quede tirante
- Alejada en todo su recorrido de fuentes de calor. En particular del respaldo de la cocina. NO debe cruzar por detrás de la cocina.

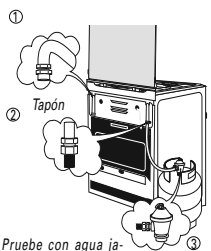
Nota importante

Siempre debe verificar que la conexión o entrada que no se usa quede debidamente sellada con el tapón.

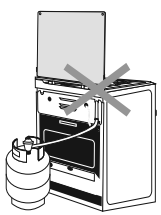
- Siempre usted debe verificar la estanqueidad (posibles fugas) de todas las conexiones efectuadas (1;2;3) utilizando para ello una solución jabonosa (agua más detergente) y NUNCA utilizar una "llama".
- En caso de dudas solicite nuestro servicio de Inspección de Fugas de Gas en el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.
- El regulador de gas que usted debe utilizar es el que sirve para cilindros portátiles de 5,11 o 15 kilos para baja presión (280 mm C.A.) y debe estar certificado por un laboratorio o entidad de certificación autorizado por SEC.


Manguera en respaldo cocina

Manguera torcida



Pruebe con agua jabonosa


Manguera tirante

4.3. Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas.

La conexión y/o instalación de este artefacto, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), si la legislación vigente lo requiere.

El artefacto posibilita la conexión al gas por el lado derecho o el izquierdo. En una de las entradas se ubica un tapón que la sella y la otra está libre para la conexión. Se debe usar la entrada más cerca a la llave de paso y evitar así, que la conexión pase por detrás de la cocina.

Todas las cocinas que salen de fabrica son del tipo A (artefacto diseñado para ser usado sin conexión a un sistema de conducto de evacuación de los productos de la combustión) y calibradas para ser usadas con gases licuados de petróleo (GLP), por lo tanto, no requieren de ninguna regulación para ser usadas con éste tipo de gas (GLP).

La cocina está predispuesta para funcionar con el gas indicado en la placa característica del artefacto. Este artefacto es multigas por lo que puede ser adaptado por un Técnico autorizado para usar licuado, gas natural o gas manufacturado. En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible o previsto, deberá solicitar la transformación, que es gratuita, cuando la cocina es recién adquirida, al Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.

Para conectar los artefactos a la red interior de gas se deberá considerar lo siguiente:

a) Se debe utilizar tubos de alimentación de acero o cobre. Las características de los tubos deben adaptarse a la naturaleza y al modo de distribución del gas utilizado, así como el diámetro de las uniones de conexión.

b) La longitud de las tuberías de las conexiones no deben exceder de 1 m. y su disposición debe ser tal, que permita evitar todo esfuerzo de tracción. Las conexiones deben estar sujetas firmemente en sus dos extremos, ser inspeccionables en toda longitud y estar dispuestas de forma que no puedan ser alcanzadas por las llamas, ni deterioradas por los productos de la combustión, ni por las partes calientes de los artefactos o por derrames de productos calientes.

c) Las conexiones deben ser accesibles para facilitar el montaje y desmontaje del artefacto a gas.

d) Se acepta el uso de tuberías flexibles cuya cubierta sea metálica y que cuente con certificados de aprobación para su uso con gas. La utilización de otro tipo de tubería flexible puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad.

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

4.3. Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas. (cont.)

La alimentación de todo artefacto a gas debe contar con una llave de paso para su apertura y cierre.

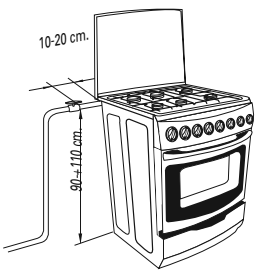
Las llaves de paso deben ser de corte rápido, asimismo deben estar a la vista y ubicadas de manera tal que su manipulación sea expedita y rápidamente accesible.

La llave de paso debe estar ubicada entre 90 y 110 cm sobre el nivel de piso y entre 10 y 20 cm del costado de la cocina. En recintos con muebles modulares, no se permite la llave de paso oculta detrás de puertas o cajones de estos muebles. Cuando la llave de paso quede embutida en la pared, no deberá presentar problemas para su mantenimiento.

En las instalaciones nuevas, las alimentaciones a los artefactos a gas no instalados deberán quedar selladas por un terminal con su tapa correspondiente.

4.4. Conexión del artefacto

Si usted ha elegido la conexión a la red por el lado de la entrada de gas de la cocina que no tiene tapón, debe seguir las siguientes instrucciones:



a) Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.

b) Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).

c) Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su tapón puesto, esté bien apretado y que no presente fugas.

d) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

58219142.indd 14 28/8/08 19:19:49

Si usted ha elegido la conexión a la red por el lado de la entrada de gas que tiene el tapón, debe seguir las siguientes instrucciones:

a) Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.

b) Retire el tapón y colóquelo en la otra entrada de gas de la cocina previa ubicación de la junta o empaquetadura en la zona de sello. La junta o empaquetadura debe ser nueva.

c) Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).

d) Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su tapón puesto, esté bien apretado y que no presente fugas.

e) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

Nota Importante

Revise siempre que no existan fugas en los extremos de la conexión para gas.

- En la que debe quedar sellada con el tapón.
- En la que conecta a la red de gas.
- En la que se conecta al artefacto.

Si tiene dudas recurra al Servico Técnico Autorizado por el fabricante próximo a su domicilio.

5.- Conexiones eléctricas

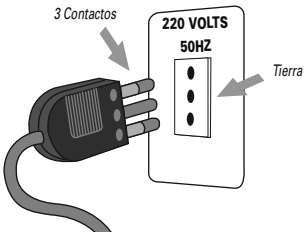
Las cocinas que incorporan atributos, tales como luz en el horno, encendido electrónico en quemadores, spiedo, timer y grill eléctrico, requieren ser conectadas a la red eléctrica. Este artefacto está predispuesto para el funcionamiento con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz.

a) Verifique que el enchufe al que conectará el artefacto sea de tres contactos, es decir, que tenga conexión a tierra de protección. La protección a tierra protege al usuario de eventuales descargas eléctricas peligrosas. Además, el enchufe debe corresponder a las características eléctricas del enchufe macho del cordón de alimentación.

b) Si no tiene conexión a tierra, solicite su instalación a un instalador autorizado.

c) El cordón de alimentación, provisto en el artefacto, nunca debe pasar por detrás de la cocina.

Si no tiene la instalación eléctrica adecuada, pida a un instalador autorizado SEC que la realice.



Después de la instalación, el enchufe del artefacto debe ser accesible. Si el cable de alim entación está dañado, debe ser reemplazado por un cordón especial disponible en el servicio técnico.

El fabricante no se responsabiliza por los problemas que se puedan originar si se utiliza la cocina sin una instalación adecuada.

6. Regulación para uso con gas natural o manufacturado

Esta cocina es del tipo multigas, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados para usar cualquiera de los tres tipos de gases combustibles (gas licuado, natural o manufacturado), pero ha sido regulada desde fábrica para su uso con gas licuado (ver placa característica).

Para adaptarla al uso con otro tipo de gas, (Natural o Manufacturado), se deben realizar algunas modificaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo en mínimo.

La transformación y regulación sólo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

Figura 1

Antes de realizar la transformación la cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC. Para realizar la adaptación, proceda de la siguiente manera:

a) Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los mezcladores.

b) Con una llave retire los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de características de los quemadores e inyectores).

c) Retire las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo que, generalmente, se ubica en el centro del vástago, para ello use un destornillador de paleta.

d) Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego cerrar el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

e) En el caso del horno se debe retirar el cubrequemados de este, para sustituir el inyector del quemador central o los inyectores de los quemadores laterales y central.

Nota Importante

La adaptación de una cocina nueva, para su uso con un tipo de gas diferente de aquél para el que fue regulado en fábrica, es gratuita por única vez durante el período de garantía del producto y sólo tiene que solicitarla al Servicio Técnico Autorizado de la marca más cercano a su domicilio.

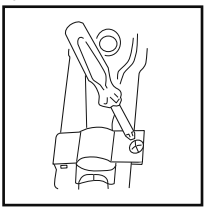
Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

6. Regulación para uso con gas natural o manufacturado (cont.)

f) Ajustar el regulador de aire primario y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable y de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo (Fig. 3).

g) Para regular el mínimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precaución de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, **luego pasar a la posición mínimo para** cerrar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de la posición de máximo consumo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno.

Figura 3



Nota:

Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo se debe realizar después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo a través del by-pass.

7. Tabla de características de quemadores e inyectores

Tipo de Quemador	Potencia KW	Consumo (GLP)	Caudal Inyectores (diámetro en centésima de mm.)		
			Licuado	Natural	Manufacturado
Rápido (grande)	2,78 KW	190 gr/h	80	125	190
Semi - rápido(mediano)	1,74 KW	119 gr/h	65	100	160
Auxiliar (chico)	0,85 KW	64 gr/h	55	75	145
Horno Lateral (lateral) (lateral Central)	3,25 KW	239 gr/h	62(2) 45	85(2) 68	140(2) 110
Horno central	3,25 KW	239 gr/h	87	150	240
Presión Nomial (mm.c.a.)			**280**	**187**	**129**

Otras Características				
		Gas GLP (G30/G31)		
Descripción	**Potencia**	**Presión**	**Consumo**	**Cert. Aprobación**
Familia NC 800	14,30 KW	28 mbar	1040 gr/h	G-021-01-10855
Familia NC 800 GE	14,30 KW	28 mbar	1040 gr/h	G-021-01-10856

Observación: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa de características del artefacto

58219142.indd 16 28/8/08 19:19:50